

Helper

Compense les carences en éléments nutritifs indispensables à l'activité fermentaire

En plus des facteurs de croissance, l'activateur de fermentation **Helper** apporte des nutriments cédés par les levures mortes et améliore la fermentescibilité des jus trop clairs.

Composition :

- Cellulose microcristalline Food Grade
- Levures déshydratées et inertées
- Phosphate di-ammonique (39,5 %)
- Thiamine (chlorhydrate de thiamine 0,3 %)

Propriétés :

•**Helper** apporte tous les éléments nécessaires au développement et à l'activité des levures. Ces éléments sont cédés par les levures mortes et le phosphate di-ammonique. **Helper** assure ainsi une fermentation harmonieuse et complète.

•La cellulose microcristalline a un effet support pour les levures. De plus, elle facilite à la fois le dégagement du gaz carbonique et l'excrétion de mannoprotéines par les levures.

•**Helper** est conseillé pour tous types de milieux, dès qu'ils sont carencés en éléments nutritifs et en acides aminés indispensables à l'activité et à la survie des levures. Il permet d'obtenir des vins francs et nets.

•**Helper** est rigoureusement neutre par rapport aux qualités organoleptiques des vins.

Mode d'emploi :

Dissoudre **Helper** dans dix à vingt fois son poids de jus à fermenter.

<u>I - FERMENTATION PRIMAIRE</u>

Incorporer **Helper** au moût ou à la vendange dès le remplissage de la cuve de fermentation, avant d'ensemencer à l'aide des levures sélectionnées **Levuline** ou **Ceres.**

<u>II - REPRISE DE FERMENTATION</u>

Incorporer **Helper** à la cuve de propagation avant d'ajouter les levures réhydratées.

Doses d'emploi :

<u>I - DEPART EN FERMENTATION</u> : 10 à 20 g/hL

<u>II - REPRISE DE FERMENTATION</u> : 10 g/hL, à renouveler au deuxième doublement de volume.

Présentation :

En 500 g, 1 kg et 5 kg.

Conservation :

Non ouvert, dans un endroit sec, frais, sombre et sans odeurs.

26 janv 07

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL